بسكوت بحشو التين والتمر والمشمش

المقادير

الحشو

1	كوب تين جاف
1	كوب مشمش جاف
1	كوب تمر جاف
1	كوب ماء
2/1	كوب سكر

للعجين

2/1	كوب زبد (لين)
2/1	كوب جبن كريمة
2/1	كوب سكر
1 4/3	كوب دقيق
1	ملعقة كبيرة ينسون
2/1	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
4/1	ملعقة صغيرة بكربونات صودا
2/1	ملعقة صغيرة ملح
2/1	ملعقة صغيرة فانليا
1	بيض مخفوق للدهن

الطريقة

للحشو

- يُوضع التين والمشمش والتمر كل على حدة في إناء على نار متوسطة ويُقسم على كل
- تُرفع الخلطات من على النار، ويُخلط كل منهما على حدا في الخلاط حتى يُصبح كالمعج

للعجين

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- يُخفق الزبد مع الجبن والسكر في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة حتى يُصبح كا
- يُخلط الدقيق مع الينسون، البيكنج بودر، البكربونات، الفانليا، الملح جيدً ، يُضاف تدريجياً
- يُغطى العجين ويُترك في الثلاجة (البراد) لمدة 30 دقيقة.
- يُفرد العجين على سطح مرشوش بالدقيق بواسطة نشابة ويُقسم إلى ثلاث مستطيلات
- تُوضع أنواع الحشو على العجين، تُلف على شكل اسطوانة، يُدهن السطح بالبيض المخفو
- تُخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى يُحمر البسكوت.
- يُترك ليبرد ثم يُرص في طبق التقديم.